

Un marché du pain en pleine maturation

PAR SERGE GUERTCHAKOFF **Cautionner les financements des boulangers pour sauvegarder un savoir-faire local: la démarche volontariste de la fondation genevoise Financer Autrement les Entreprises.**



Les trois boulangeries genevoises Le Pain Quotidien viennent d'être rachetés par Cyril Colomby.

LE MONDE DE LA BOULANGERIE connaît une forte mutation. L'Association suisse des boulangers recensait 4500 membres en 1987 contre 1800 en 2010 (qui exploitent 3000 points de vente). La rentabilité liée à la taille du magasin, le manque de relève, la prudence des banques et la concurrence des grandes surfaces sur le marché du pain en sont les principales raisons. Dès lors, comment réussir à dénicher un repreneur? Voici quatre exemples récents où l'intervention de la fondation Financer Autrement les Entreprises (FAE) a permis

de maintenir ce savoir-faire de proximité. Dans chacune de ces opérations, il s'agissait de cautionner des crédits pour des montants inférieurs au million de francs. Quelque 120 places de travail étaient concernées.

Quatre cas concrets

Désireux de réorienter sa carrière, Richard Bazus s'est approché de Maurice Clairet, à la tête de la boulangerie-pâtisserie du même nom qui gère deux points de vente à Bernex et à Onex, dans le canton de

Genève. Ce dernier cherchait à transmettre son affaire dans de bonnes conditions. Cette opération a permis à Richard Bazus de pouvoir consolider le volume d'activité, de profiter de la synergie de ses quatre points de vente et de générer des économies d'échelle sur la masse salariale avec l'exploitation d'un seul laboratoire.

2^e exemple: Cyril Colomby a exercé de nombreux postes à responsabilités durant sa carrière professionnelle: manager de plusieurs enseignes McDonald's ou encore directeur commercial de l'enseigne vaudoise Fleur de Pains (qui exploite 15 points de vente employant 140 collaborateurs). Il vient de racheter trois boulangeries Le Pain Quotidien à Genève. Cette chaîne étrangère présente dans 14 pays avec 140 établissements propose essentiellement des produits de boulangerie et de la petite restauration à base de tartines gratinées et de salades. Introduite sur le marché suisse en 1999 par deux familles, cette enseigne avait été cédée en 2007 à Frederick Jacobs (un des enfants de feu Klaus Jacobs). Cyril Colomby ambitionne de développer des cocktails dînatoires en soirée.

3^e exemple: Elie El Alam s'intéressait à la boulangerie Le P'tit Prince, sise rue de Montchoisy, du groupe Gilles Desplanches (une quinzaine de points de vente). Avec le soutien de ce dernier, il a saisi l'opportunité de reprendre ce point de vente genevois pour l'exploiter sous la franchise Le Prêt-à-Manger. Ce sera le cinquième depuis la naissance du concept voilà dix-huit mois. Un service de commandes Click&Eat a été développé qui permet de se faire livrer des mets divers (salades, sandwiches, pâtes, tartes, etc.).

Enfin, dernière opération: le cautionnement d'une limite de crédit en faveur de François Wolfisberg. Créée en 1961 par son père, cette boulangerie-pâtisserie familiale ne cesse de se développer depuis une décennie. Outre le grand point de vente de Carouge (220 m²) qui accueille 1200 clients chaque week-end, ce dernier a ouvert un point de vente et un tea-room à Florissant en 2007, un comptoir aux Halles de Rive en 2009 et un magasin avec tea-room au boulevard Georges-Favon en 2012. Au total, il emploie une soixantaine

de personnes. Cela en fait un des principaux acteurs du secteur derrière les géants Pouly et BISA (qui réalisent chacun un chiffre d'affaires proche des 100 millions de francs), ou encore Desplanches (environ 20 millions de francs). ■

LA FONDATION A CAUTIONNÉ LES CRÉDITS DES REPRENEURS. CHACUN S'ÉLEVAIT À MOINS D'UN MILLION DE FRANCS